

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. (1995). *Official Methods of Analysis of AOAC International*. 16<sup>th</sup> edition. Vol II. Published by AOAC International. Arlington Virginia USA.
- Blanchette, L.; D. Roy; G. Belanger; and S. F. Gauthier. (1996). Production of Cottage Cheese Using Dressing Fermented by Bifidobacteria. *J Dairy Sci* Vol 79 : 8-15.
- Brown, A. E. (2005). *Benson's Microbiological Applications Short Version : Laboratory Manual in General Microbiology, Ninth Edition*. McGraw-Hill Companies, Inc. New York.
- Bujalance, C.; M. J. Valera; E. Moreno; and A. R. Bravo. (2006). A Selective Differential Medium for *Lactobacillus plantarum*. *Journal of Microbiological Methods* Vol 66 : 572-575.
- Chandan, R. C.; C. H. Whire; A. Kilara; and Y. H. Hui. (2006). *Manufacturing Yoghurt and Fermented Milks*. Blackwell Publishing Ltd. UK.
- Dewan Standardisasi Nasional. (2009). *SNI 7552 : 2009 Minuman Susu Fermentasi Berperisa*. Standar Nasional Indonesia. Jakarta.
- Fratiwi; Yulneriwarni; dan Noverita. (2008). Fermentasi Kefir dari Susu Kacang-Kacangan. *Vis Vitalis* Vol. 01 : 45-54.
- Hadioetomo, R. S. (1993). *Mikrobiologi Dasar dalam Praktek (Teknik dan Prosedur Dasar Laboratorium)*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Harmayani, E.; Ngatirah; E. S. Rahayu; T. Utami. (2001). Ketahanan dan Viabilitas Probiotik Bakteri Asam Laktat Selama Proses Pembuatan Kultur Kering dengan Metode Freeze dan Spray Drying. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol XII : 126-132.
- Kusmawati, E. (2008). *Kajian Formulasi Sari Mentimun (Cucumis sativus L.) sebagai Minuman Probiotik Menggunakan Campuran Kultur Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus, Streptococcus thermophilus subsp. salivarius, dan Lactobacillus casei subsp. rhamnosus*. Institut Pertanian Bogor. Bogor. (Skripsi)
- Malaka, R. dan A. Laga. (2005). Isolasi dan Identifikasi *Lactobacillus bulgaricus* Strain Ropy dari Yoghurt Komersial. *Sains & Teknologi* Vol 5 : 50-58.

- Mulyani, S.; A. M. Legowo; A. A. Mahanani. (2008). Viabilitas Bakteri Asam Laktat, Keasaman dan Waktu Pelelehan Es Krim Probiotik Menggunakan Starter *Lactobacillus casei* dan *Bifidobacterium bifidum*. *J. Indon. Trop. Anim. Agric.* Vol 33(2) : 120-125.
- Nielsen, S. S. (1998). *Food Analysis Second Edition*. Aspen Publishers, Inc. Gaithersburg, Maryland.
- Parvez, S.; K. A. Malik; Ah Kang; and H. Y. Kim. (2006). Probiotics and Their Fermented Food Products Are Beneficial for Health. *Journal of Applied Microbiology* Vol 100 : 1171-1185.
- Pisano, M. B.; F. Patrignani; S. Cosentino; M. E. Guerzoni; C. M. A. P. Franz; W. H. Holzapfel. (2010). Diversity and Functional Properties of *Lactobacillus Plantarum*-Group Strains Isolated from Italian Cheese Products. *Dairy Sci. Technol.* 1-11.
- Rizqiati, H.; B. S. L. Jenie; N. Nurhidayat; C. Nurwitri. (2008). Ketahanan dan Viabilitas *Lactobacillus plantarum* yang Dienkapsulasi dengan Susu Skim dan Gum Arab Setelah Pengeringan dan Penyimpanan. *Animal Production* Vol 10 : 179-187.
- Rostini, I. (2007). *Peranan Bakteri Asam Laktat (Lactobacillus plantarum) terhadap Masa Simpan Filet Nila Merah pada Suhu Rendah*. Universitas Padjadjaran. Jatinangor.
- Rukmana, H. R. (1997). *Kacang Hijau Budi Daya dan Pascapanen*. Kanisius. Yogyakarta.
- Senam dan S. Handayani. (2008). Penerapan Teknologi Pembuatan Prebiotik dan Probiotik Ubi Jalar Guna Mendukung Diservikasi Pangan dan sebagai Peluang Usaha. *Inotek* Vol 12 : 89-98.
- Shitandi, A.; M. Alfred; and M. Symon. (2007). Probiotic Characteristics of Lactococcus Strains from Local Fermented *Amaranthus hybridus* and *Solanum nigrum*. *African Crop Science Conference Proceedings* Vol 8 : 1809-1812.
- Shuler, L. M. (1989). *Bioprocess Engineering Basic Concepts*. Prentice Hall International Incorporation. London.
- Supriyono, T. (2008). *Kandungan Beta Karoten, Polifenol Total dan Aktivitas "Merantas" Radikal Bebas Kefir Susu Kacang Hijau (Vigna Radiata)*

oleh Pengaruh Jumlah Starter (*Lactobacillus Bulgaricus* dan *Candida Kefir*) dan Konsentrasi Glukosa. Universitas Diponegoro. Semarang. (Tesis)

Todorov, S.D. and L. M. T. Dicks. (2007). Bacteriocin Production by *Lactobacillus Pentosus* St712bz Isolated From Boza. *Brazilian Journal of Microbiology* Vol 38 : 166-172.

Triana, E.; E. Yulianto; dan N. Nurhidayat. (2006). Uji Viabilitas *Lactobacillus* sp. Mar 8 Terenkapsulasi. *Biodiversitas* Vol 7 : 114-117.

Triyono, A. (2010). Mempelajari Pengaruh Maltodekstrin dan Susu Skim terhadap Karakteristik Yoghurt Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus* L.). *Seminar Rekayasa Kimia dan Proses* B-03 : 1-9.

Usmiati, S. dan T. Utami. (2008). Pengaruh Bakteri Probiotik terhadap Mutu Sari Kacang Tanah Fermentasi. *J.Pascapanen* Vol 5(2) : 27-36.

Walpole, R. E.; R. H. Myers and S. L. Myers. (1998). *Probability and Statistics for Engineers and Scientists Sixth Edition*. Prentice Hall International, Inc. New Jersey.

Wheater, D. M. (1955). The Characteristics of *Lactobacillus plantarum*, *L. helveticus* and *L. casei*. *J. gen. Microbiol.* Vol 12 : 133-139.

Widowati, S. dan Misgiyarta. (2003). *Efektifitas Bakteri Asam Laktat (BAL) dalam Pembuatan Produk Fermentasi Berbasis Protein/Susu Nabati*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.

Wijaningsih, W. (2008). *Aktivitas Antibakteri In Vitro dan Sifat Kimia Kefir Susu Kacang Hijau (Vigna Radiata) oleh Pengaruh Jumlah Starter dan Lama Fermentasi*. Universitas Diponegoro. Semarang. (Tesis)

Winarno, F. G.; S. Fardiaz dan D. Fardiaz. (1980). *Pengantar Teknologi Pangan*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

\_\_\_\_\_; W. W. Ahnan; W. Widjajanto. (2003). *Flora Usus dan Yoghurt*. M-Brio Press. Bogor.

Zain, W. N. H. (2010). *Karakteristik Mikrobiologis Granul Kultur Starter dengan Sinbiotik Terenkapsulasi untuk Menghasilkan Yogurt dan Dadih Sinbiotik*. Institut Pertanian Bogor. Bogor. (Tesis)

Zanoni, P.; J. A. E. Farrow; B. A. Phillips; and M. D. Collins. (1987). *Lactobacillus pentosus* (Fred, Peterson, and Anderson) sp. nov., norn, rev. *International Journal of Systematic Bacteriology* Vol 37 : 339-341.

